

PEPERONATA (RATATOUILLE)

Recette Italienne



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- ½ oignon émincé - 4 c.s. d'huile d'olive vierge extra - 2 poivrons rouges (300 g) - 2 poivrons jaunes (300 g) - 300 g de tomates concassées - Quelques feuilles de basilic frais - Sel et poivre

1. Placez l'oignon et l'huile d'olive dans la cuve puis lancez le programme EXPERT 3 minutes / vitesse 3/120° C (sans le bouchon).

2. Epépinez et coupez les poivrons en morceaux, ajoutez-les dans la cuve et lancez le programme MIJOTAGE pendant 10 minutes.

3. Ajoutez les tomates, le sel et le poivre et relancez le programme MIJOTAGE pendant 20 minutes. Ajoutez le basilic frais, grossièrement haché, en fin de la cuisson.

Astuce du chef :

Pour une consistance plus épaisse, prolongez la cuisson en programme EXPERT 5 minutes/vitesse 0/110 degC.

© photos Sandra Mahut

© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version IT